# グラファイトグリル＆トースター

The classical appearance
inherited to today

## 取扱説明書

**型式　AET-G13N**
**CAT-G13A**

日本国内家庭用
Use only in Japan

このたびは、グラファイトグリル＆トースターをお買上げいただき、まことにありがとうございました。
**この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。**
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

**このグラファイトグリル＆トースターは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。**
グラファイトヒーターはガラス製品のため、落としたり、衝撃を加えないよう十分に注意してください。

## もくじ

# 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| 表示 | 内容 |
| --- | --- |
| ⚠ 警 告 | この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。 |
|  | この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。 |

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

| 区分 | 絵表示 |
| --- | --- |
| ⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です | ⃠ 一般的な禁止　分解禁止　接触禁止　ぬれ手禁止　水ぬれ禁止　水場使用禁止 |
| ● は、必ず実行していただく「強制」の内容です | ! 必ず行う　電源プラグを抜く |

## ⚠ 警告 (WARNING)

### 異常・故障時には、ただちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災、感電、けがに至るおそれがあります。

●電源コードの電源プラグが変形・変色・破損している。
●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
●電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。
●本体からこげ臭いニオイがする。
●ガードや本体が変形している。

※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの　販売店へ点検、修理を依頼する。

### 電源プラグの刃及び刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭く。

●火災の原因になります。

### 電源は、交流100Vを使用する。また、電源プラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む。

●火災・感電の原因となります。

### 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

●他の器具と併用すると、コンセント部が異常発熱して発火し、火災に至ることがあります。

### ぬれた手で電源プラグを抜きさししない。

●感電やけがをすることがあります。

## ⚠ 警告 (WARNING)

### 電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。

●電源コードが破損し、火災、感電の原因になります。

### 改造はしない。また修理技術者以外は分解したり修理しない。

●火災、感電、けがの原因になります。
修理はお買上げの販売店、または当社までご相談ください。

### 電源プラグにピンやごみを付着させない。

●感電、ショート、発火の原因になります。

### 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところには、置かない。

●やけど、感電、けがのおそれがあります。

### 電源プラグを、なめさせない。

●乳幼児が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因になります。

### 電源コードや電源プラグが傷んだりコンセントのさし込みがゆるい時は使用しない。

●感電、発火の原因になります。

### 燃えやすい物をそばに置いたり、熱に弱い物やカーテン等の可燃物の近くで使用しない。

●火災のおそれがあります。

### グリルパンに油をためて使わない。

●火災のおそれがあります。

# 安全上のご注意

## ⚠ 注意 (CAUTION)

### 使用中や使用後しばらくは金属部(本体、焼き網)ヒーター、ガラス窓などの高温部に触れない。

●やけどの原因となります。

### 調理以外の目的で使用しない

●過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

### バターやジャムを塗ったパンを焼かない

●パンが発火することがあります。

### 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。

●火災の原因になります。

### 使用しないときは、電源プラグを抜く

●けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

### お手入れは本体がさめてから。また、電源プラグを抜いてから行う。

●感電ややけどの原因となります。

### 調理物が発煙、発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「切」に戻し、電源プラグを抜く

●火災の原因になります。炎が消えるまで扉をあけない。空気が入り炎が大きくなります。またガラス窓が割れることがありますので、水をかけないでください。

### 必ず「パンくずトレイ」をセットする

●火災の原因になります。

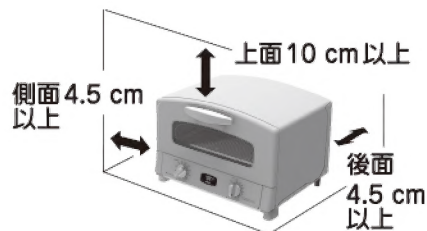
### 本体のから焼きはしない。

●故障の原因になります。

## こんな場所で使わない！

● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。(火災の原因)

● 水のかかる所や火気の近く。
(感電・漏電・火災の原因)

● 壁や家具の近く。
(変形・変色の原因)

※木製の壁、家具などの周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。

※片面(右側もしくは左側)は開放する。

【消防法　基準適合】

## 電源プラグの取り扱い

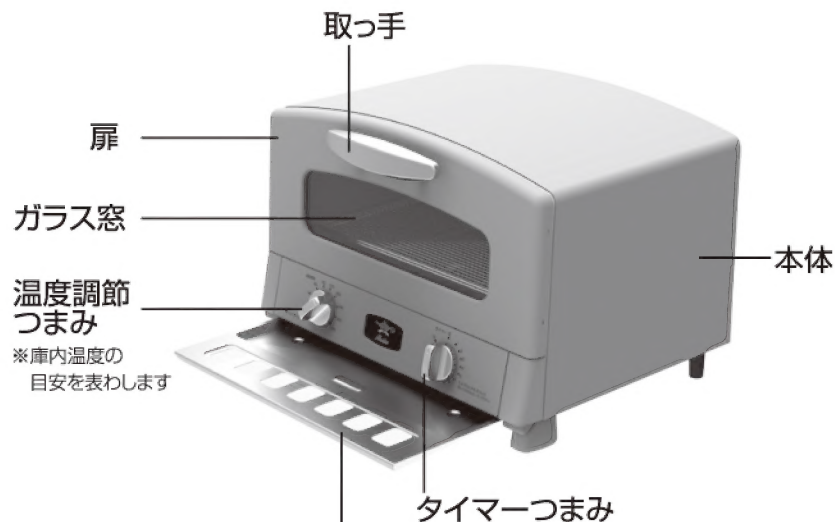
● 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
(感電、ショートによる発火の原因)

● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(絶縁劣化による感電、漏電火災の原因)

## 使用後は必ずお手入れをする

●調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因

●絶縁劣化による感電、漏電火災の原因

# 各部のなまえとはたらき

## パンくずトレイ（スライド式）

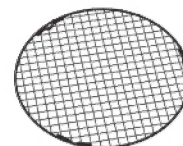
●使うときは必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実にさし込む。
（正しくセットされていないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
●外すときは、手前に引きだす。（本体が冷めてから）
●パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）
●アルミ箔は敷かない。（故障の原因）

<付属品>　グリルパンを使えば様々な調理が楽しめます。
フタとしても使えるので庫内を汚さずお掃除ラクラクです。

## グリルパン

※内側は耐熱シリコン塗装

**平**
蒸し焼きやホットケーキ等に適しています。

**波**
油の多い肉料理に適しています。

**グリルネット**
揚げ物をからっとしあげます。

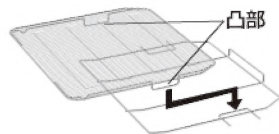
**お願い**
・アラジン グラファイトグリル&トースター以外に使用しないでください。
・直火での使用はしないでください。
・グリルパンをフタとして使用する場合、はずすときは回してはずしてください。
・グリルネットはグリルパンにのせてご使用ください。
・庫内からグリルパンを取り出すさいは、ミトンなどをご使用ください。
・調理後のグリルパンは大変熱くなっていますので、なべしきをご使用ください。
・グリルパンは焼き網の上にのせてご使用ください。

## ヒーター(庫内)

●上:グラファイトヒーター(1本)
　すばやい立上げで一気に焼きあげます。焼き上がりを均一にする為、ヒーター中央を赤熱させていません。

●下:石英管ヒーター(2本)
　上ヒーターが明るいため赤熱していないように見えますが、異常ではありません。

## 焼き網

●焼き網の左右2カ所の凸部を、受だなの左右の囲み2カ所に入れる。

## グリルパン

●グリルパンは焼き網の上に置いてください。

### ■サーモスタットのはたらきについて

●本品には過熱を防ぐ為にサーモスタットが組み込まれています。調理途中自動的にヒーターを入切しながら調理を続けますが故障ではありません。

●冷凍食品の時はヒーターを入切しますので、中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが消えている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。

### ■お知らせ

グリルパンや市販の受皿で冷たいものを調理すると、調理物のある部分とない部分の温度の上がり方が異なるため、グリルパンや市販の受皿が変形することがありますが、温度が下がると元に戻ります。

### パンくずトレイのはずしかた

矢印の方向に引き出す。
取り付ける時は必ず「上」印の入った面を上にして、奥まで確実に入れる。
(パンくずトレイが当たり、扉が開かないことがあります)

# お手入れの仕方

**●必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体を冷ましてから行ってください。**

| | |
|---|---|
| 本体・庫内 | 水洗いは絶対にしない。台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取る。 |
| グリルパン<br>グリルネット | 台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふく。みがき粉、たわしなどは使わない。<br>長くご使用いただく為、油ならしをおこなう。 |
| 焼き網<br>パンくずトレイ | 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かす。<br>※食器洗い乾燥機は使わない。 |

## ご 注 意

●必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
●ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。(表面を傷つけます)
●ヒーターは傷を付けたり、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。
　(ヒーターが割れるおそれがあります)
●ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
●グリルパンは汚れたままや、水を入れたまま放置しない。

# 修理を依頼される前に

| 症　状 | 確認してください |
|---|---|
| 加熱されない<br>途中でヒーターが消える<br>ヒーターが消えたりついたりする<br>ヒーターがつかない | ●電源プラグが抜けていませんか?<br>●本品は過熱を防ぐためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。 |
| 料理のできあがりが悪い | ●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか?<br>●調理の手順、タイマーのセット時間、グリルパンの使い方などは正しいですか? |
| いやな臭いがする | ●庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか?<br>●トースターで使用できない容器を使っていませんか? |

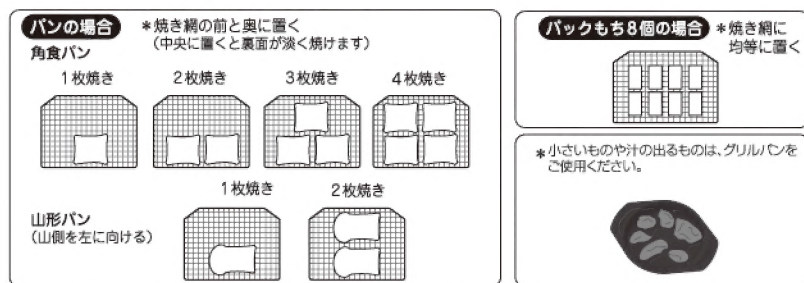
# ご使用方法

●はじめてご使用になる時は、3分間ほどから焼きしてください。においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。使用にともない、出なくなります。

●開けた扉の上に調理物を載せない。（本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。）

## 1 電源プラグをさし込む

●タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。パンくずトレイが取り付けられていることを確認してください。

## 2 調理物を中央に均等に入れる

●プラスチック製など熱に弱い容器は使用しないでください。

## 3 調理に合った温度に、温度調節つまみを合わせる

●「温度と時間の目安」
6ページのお料理の手引きをごらんください。

## 4 タイマーつまみを合わせる

●1目盛は約1分です。「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどしてください。
●調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。
●調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

## 5 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたらミトンまたは鍋つかみなどで調理物を取り出す

※タイマーは、切れた後もしばらく動く音がしますが故障ではありません。

## 6 使用後は、電源プラグを抜く

# お料理の手引き

### ■アルミホイルを使用する時は

●こげやすいものは調理時間を短めに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせてください。
●においの出るものはアルミホイルで包み、グリルパンにのせると次に調理するものに、においが移りません。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。アルミホイルが溶けて、ヒーターに付着し、故障の原因になります。

●加熱不足となった場合は、タイマーを使って様子を見ながら追い焼きしてください。
●15分以上かかるときはできぐあいを見ながら、時間を再セットしてください。
●連続して調理する場合、2回目以降は時間を短めにして、食品のできぐあいを確かめながら加熱してください。

### ■市販の冷凍食品を調理する時は「オーブントースター用」を使用

●温度調節をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。焼き色を見ながら調理時間を調整してください。
●電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがありますので、使用しないでください。

### ■連続調理をする時は

●調理が終了した後しばらく扉を開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき調理時間が短くなります。
●調理中は扉を開けないでください。焼けぐあいが変わり、時間通りに調理できなくなることがあります。

### ■きりもちを調理する時は

種類･量により、時間を調節します。

●表面が焼けても内部が固い場合は余熱のある庫内に約1分～2分入れておきます。
●裏面にも焼き色をつけたい時は途中で裏返して調理時間を少し長めにします。

### ■トーストを調理する時は

種類･厚さ･枚数により時間を加減します。

●厚切りのパンは上面が少し濃く焼けます。
●冷凍トーストなど、中まであたたまりにくい時は、タイマーが切れた後、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまります。
●連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。

# お料理の手引き

## ■お料理の調理タイマーセット表

調理時間は初回の目安です。食品の温度・種類・量・室温などで異なりますので、できぐあいを見て加減してください。

| 分類 | メニュー | 1回量 | 付属品 | 温度調節つまみ | 調理時間 | メモ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| オーブン | トースト（6枚切り） | 4枚 | 焼き網 | 280 | 2.5～3 | |
| | | 2枚 | | | 2～2.5 | |
| | | 1枚 | | | 1.5～2 | |
| | 冷凍トースト（6枚切り） | 4枚 | | | 3～3.5 | 冷凍トーストを焼く際には、表面の霜を取り除いてください。 |
| | | 2枚 | | | 2.5～3 | |
| | | 1枚 | | | 2～2.5 | |
| | ピザ | 25cm | | | 4～5 | アルミホイルに薄くサラダ油を引いておくと焼き上がりの生地が、取り出しやすくなります。 |
| | 冷凍ピザ | | | | 10～14 | |
| | グラタン | 2皿 | | | 11～13 | |
| | パックもち | 6個 | | 220 | 5～5.5 | |
| | | 3個 | | | 4.5～5 | |
| | | 1個(50g) | | | 4～4.5 | |
| | ホットケーキ | 2～3人前 | グリルパン | 200 | 9～11 | もう片方のグリルパンをフタとして使用してください。 |
| | エビの天ぷらのあたため | 2尾(40g/個) | グリルネット＋グリルパン | 180 | 5～7 | |
| | コロッケのあたため | 2個(80g/個) | | | | |
| | 鮭のバター焼き | 1人前 | | | 11～13 | もう片方のグリルパンをフタとして使用してください。 |
| | バターロールのあたため | 1個(40g) | 焼き網 | 100 | 1.5～2 | |
| | クロワッサンのあたため | | | | | |
| グリル | パエリア | 1人前 | グリルパン | 280 | 15 | もう片方のグリルパンをフタとして使用してください。 |
| | お好み焼き | 1人前 | | | 14～15 | |
| | 焼きそば | 1人前 | | | | |
| | 市販のハンバーグ | 3個 | | | 14～15 | 焼き具合はそれぞれの調理方法に従ってください。 |
| | | 1個 | | 250 | | |
| ノンフライ | から揚げ | 8個(30g/個) | グリルネット＋グリルパン | 260 | 9～12 | |
| | とんかつ | 2個(120g) | | 250 | 13～15 | |
| | 冷凍エビフライ | 3尾(20g/個) | | 240 | 10～12 | |
| | エビフライ | 3尾(30g/個) | | 210 | 10～11 | |
| 蒸し料理 | 温野菜 | 一人前 | | 280 | 12～14 | もう片方のグリルパンをフタとして使用してください。 |
| | 蒸しプリン | 4個(140ml/個) | | 240 | 14～15 | |

### ピザ

温度　：280℃
調理時間：4～5分

**材料(1枚分)**

市販のピザ25cm

**作り方**

①焼き網にアルミホイルを敷く
②市販のピザを①に置きそれぞれの調理時間にしたがって焼く

### グラタン

温度　：280℃
調理時間：11～13分

**材料(2皿分)**

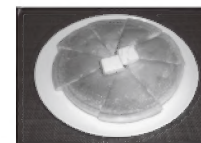
マカロニ ……… 80g
むきえび ……… 100g
玉ねぎ(スライス) ……… 75g
エリンギ(スライス) ……… 30g
ナチュラルチーズ ……… 40g
塩、こしょう ……… 少々

(ホワイトソース)
バター ……… 25g
薄力粉 ……… 20g
牛乳 ……… 350ml
塩、こしょう ……… 少々

**作り方**

①マカロニは少し硬めに塩茹でする。
②フライパンにサラダ油を入れ、玉ねぎを炒めエリンギを加え、最後にむきエビを加えさっと火を通して、塩・こしょうで味を調える。
③(ホワイトソース)フライパンにバターを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、塩・こしょうを加えて味を調える。
④③に①のマカロニと②を加えて混ぜる。
⑤グラタン皿に④を入れ、ナチュラルチーズをまぶす。
⑥アルミホイルを敷いた焼き網の上に載せて焼く。

### ホットケーキ

温度　：200℃
調理時間：9～11分

**材料(2～3人前)**

ホットケーキミックス ……… 1袋(150g)
卵(Mサイズ) ……… 1個
牛乳 ……… 100ml

**作り方**

①ボールに卵と牛乳を入れて泡だて器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて、ダマがなくなるまでよく混ぜる。
②グリルパン(平)に薄くサラダ油を塗り、①を流し込む。
③グリルパンでフタをし、200 で9～11分間焼く。

### 温野菜

温度　：280℃
調理時間：12～14分

**材料(一人前)**

ブロッコリー ……… 1/4個
ニンジン ……… 1/3本
ジャガイモ ……… 小1個
アスパラガス ……… 2本

**作り方**

①野菜は食べやすい大きさ(ジャガイモは1cm幅)にカットする。
②グリルパン(平)の上にグリルネットを敷き①を敷き並べる。
③30mlの水を②に流し込む。
④グリルパンでフタをし、280 で12～14分焼く。

# 仕様

| 電源 | 交流100V　50-60Hz |
|---|---|
| 定格消費電力 | 1300W |
| 温度調節つまみ | 100℃~280℃　無段階切換え |
| タイマー | 15分計タイマー（報知音付き） |
| 大きさ（約）　外寸 | 幅 35 × 奥行 33.4 × 高さ 23.5（cm） |
| 庫内 | 幅 31 × 奥行 28.5 × 高さ 8.7（cm） |
| 質量（約） | 約　3.8kg |
| コードの長さ | 1.2m |

# アフターサービスについて

1.保証
●この取扱説明書には保証書がついています。
保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間：購入日から1年　詳しくは保証書をよくお読みください。
2.修理を依頼されるとき
●保証期間中は保証書の記載内容により、無料修理いたします。商品に保証書を添えて内部機構をさわらずにお買上げの販売店に持参ください。
●保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
3.補修用性能部品の保有期間
●当社は、このグラファイトグリル＆トースターの補修用性能部品を製造打切後、6年保有しています。補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。
4.点検整備について
●通常のお手入れとは別に点検整備（有料）をおすすめします。点検整備はお買上げ販売店にご依頼ください。
●お客様ご自身での製品の分解は危険ですので、しないでください。

# お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合及び法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。
<利用目的>
お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせ及び修理対応のみを目的として使用させていただきます。尚、この目的のために当社（日本エー・アイ・シー（株））及び関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
<業務委託の場合>
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

**愛情点検**

長年ご使用のオーブントースターの点検を！

**このような症状はありませんか**
●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
●電源プラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●ヒーターが割れている。
●タイマーの戻りが不安定。
●その他の異常・故障がある。

**電源プラグを抜いて使用を中止してください。**
事故防止のため、必ず販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

**故障・修理の際の連絡先**
修理・故障などのアフターサービスについてご不明な点はお買上げの販売店か、右記へお問い合わせください。
窓口の内容は予告なく変更させていただく場合がございます。


日本エー・アイ・シー(株)
お客さま相談室
フリーダイヤル 0120-88-3090
受付時間：平日9：00～17：00
（土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く）

日本エー・アイ・シー株式会社　本社 〒675-2462兵庫県加西市別所町395番地
☎ 0790(44)1025 FAX0790(44)2191


1507：★

販売店様へのお願い　下の保証書に必要事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

## グラファイトグリル＆トースター保証書　持込修理

本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生した場合は、製品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。
お買上げ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効となります。必ずご確認いただき、記入のない場合はお買上げの販売店にお申し出ください。
本書は、再発行いたしませんので、たいせつに保管してください。
商品をお買上げの販売店やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

1.取扱説明書・本体注意表示などの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買上げの販売店が無料修理いたします。
ただし、離島およびこれに準ずる遠隔地への出張修理は、出張に要する実費をいただきます。
2.保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、製品と本書をご持参、ご提示の上、お買上げの販売店にご依頼ください。
この商品について出張修理をご希望の場合には出張に要する実費を申し受けます。
3.ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にお問い合わせください。
4.ご贈答などで本書に記入してあるお買上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社へお問い合わせください。
5.保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
イ．使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
ロ．お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
ハ．火災・公害および地震・風水害その他天災地変・塩害・ガス害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障・損傷。
ニ．業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
ホ．業務用に使用されて生じた故障または損傷
ヘ．本書の提示がない場合。
ト．本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
6.本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan
7.本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
●この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などにつきまして、ご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理または補修用性能部品について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

| 型　式　の　呼　び |
|---|
| **AET-G13N , CAT-G13A** |
| 保証期間 |
| お買上げ日<br>年　月　日より |
| お買上げ日から1年間 |

| お　客　様 |
|---|
| ふりがな |
| お名前　　様 |
| 〒<br>ご住所 |
| TEL |

| 取扱販売店 |
|---|
| 店名・住所・電話番号<br>印 |

**日本エー・アイ・シー株式会社**